prender color/ Et ī questo modo par ch̄ no
sia scorticato/ & cosi parerādo daj.

CApitolo. 2º. ꝑ far ogni manera de
viuande/ et primo: Per far bianco
mangiare sopra caponi:

ER FARNE dudici menestre/ Togli
doi libre de amādole/ & pistale molto bene/
Et accio ch̄ siano piu bianche tenile amo-
glio vn di & vna notte ī acqua fresca/
Et dapoi pistale molto bene/ & quando
sonno piste ponile vn pocha dacqua fre-
scha acciocch̄ non facciano olio/ Dapoi to-
gli vn petto di capponō & pistalo cō le dutte
amandole/ & togli lamollicha dun pane
biancho/ & mutila amoglio ī brodo magro
de cappone/ & pistala cō le dutte cose/ &
togli vnpocho de agresto/ meza oncia di
zenzeuero ben mondato accio ch̄ sia
biancho/ & meza libra ō piu de zuccha-
ro/ & distemperā tutte queste cose cō bro-
do magro di capponō/ & passale per lasta-
megnā ī vna pignatta ben netta/ & po-
ni la dutta pignatta sopra labrascia lon-
gi dal focho menandola spesse uolte col
cocchiaro/ & lassali cocer̄ per spatio de meza
hora/ & quando e cotta metteui tre on-
cie de bona acqua rosata/ Et poi fa le me-
nestre/ ō uero copri il cappone/ ō altra uo-
latile ch̄ sesia de la dutta viuanda/ & mā-
dala ad tauola/ Et se tu ne copri il cappon

per piu belleza ponili disopra parucchi
grani de poma/ Et se tu voi ch̄ questa
uiuanda sia de doi colori/ Togli vn rosso
douo/ & del zafromo/ & mescola queste co-
se cō vna parte de la dutta uiuanda/ & fa
ch̄ sia piu agra de agresto ch̄ labiancha/
Et in questo modo si chiamara fiorī de Gine-
stra/ Et se tu ai doi caponi copri luno de
labiancha/ & laltro dela gialla.

Per far .xii. menestre de bianco man-
giare a la catelana.

PIglia doi bocchali di lacte de capra/ & octo ō-
cie di farina de riso ben fina/ & ponila/ &
aboglir nel dicto lacte/ Dapoi piglia il petto
de vn cappone morto quello medesmō dj/
& ch̄ sia mezo cotto/ & dessila tutto questo
petto sottilmente como capegli/ & dapoi i
mutilo nel mortale & non gli dar̄ se no doi
tracti del pistone/ Dapoi quando lolacte
ha bollito meza hora getaui dentro lo-
dicto petto cosi sfilato cō vna libra de zu-
ccharo/ & lassalo bollir̄ per spatio de quat-
tro hor̄ uel circha/ & questa cosa uole esse
menata continuamēte colcocchiaro dal-
principio ī sine ala fine/ Et per cognoscer̄
quando ella e cotta/ tira el cocchiaro &
parera ch̄ sia vischio/ Et dapoi ponegli del-
lacqua rosata como e dutto di sopra/ &
fa le menestre/ sopra lequali metterai vn-
pocho di zuccharo & dapoi mandale ad tauola.